|  |
| --- |
| **Příloha č. 1** |
| **Cateringová nabídka**  |
|  |
| Studený raut (19:00) |
| - Miniřízečky z vepřové panenky (5000g) |
| - Miniřízečky z kuřecích prsou (5000g) |
| - Výběr sýrů a uzenin (2x3000g) |
| - Caprese (2x3000g) |
| - Carpaccio z marinované červené řepy (2x1000g) s kozím sýrem (2x600g) |
| - Výběr marinovaných oliv (800g) |
| - Variace domácích minidezertů (180x, doplňováno) |
| - Dýňový tataráček (1000g, vegan) |
| - Papričky plněné kuskusem (1000g, vegan) |
| Teplý raut (19:00): |
| - Krůtí prsa sous-vide (6000g) |
| - Lehce pikantní hovězí guláš (6000g) |
| - Vepřová panenka špikovaná sušenými rajčaty (8000g) v bylinkové omáčce |
| Přílohy: |
| - Pečené brambory grenaille (8000g) |
| - Domácí bramboráčky (8000g) |
| - Grilovaná sezonní zelenina (8000g) s čerstvými bylinkami |
| - Variace zeleninových salátů a čerstvé zeleniny (6x mísa) |
|   |
| Pozdní občerstvení (20:00): |
| - Hovězí „tatarák“ (3000g) s topinkami |
| - Hovězí roastbeef v barevném pepři (3000g) |
| Nápoje: |
| K dispozici po celou dobu konání, doplňováno dle potřeby |
| 1) Nápojový stůl |
| Voda |
| Variace ovocných džusů  |
| 2) Barový point |
| Víno, prosecco |
| Káva, čaj |
| Základní nabídka destilátů a míchaných nápojů |
| 3) Výčepní point |
| -Pivo z lokálního minipivovaru (4 druhy) |
| -Nealko pivo, limonáda |
| Občerstvení bude připraveno rautovou formou, doplněné o nápojový stůl, |
| barový point a výčepní místo. |
| Servírováno na porcelán a do skla, kovové příbory. |
| Naprostá většina surovin bude mít lokální charakter. |